



411429S-2026



南阳豫茗汇食品有限公司企业标准

Q/NYS 0005S-2026

腌腊肉制品

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

南阳豫茗汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳豫茗汇食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:王清芬。

本标准自发布实施之日起替代: Q/NYS 0005S-2026, 备案号: 411271S-2026。

H N

Q B

腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉中的一种)为主要原料,经解冻或不解冻、修整、清洗或不清洗、分切或不分切、绞碎或者不绞碎,添加生活饮用水、食用盐,添加或不添加大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、鱼肉、猪皮、鸡皮、鸭皮、食用淀粉、大米、糯米粉、豆粉、香辛料、香辛料粉/颗粒(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、孜然粒/粉、黑胡椒粒、复合调味料、辣椒、芝麻、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲红、红曲米、甜菜红、辣椒红、高粱红、卡拉胶、魔芋胶、明胶、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、亚硝酸钠、食用香精、食用香料中的一种或几种,经配料、腌制、灌天然肠衣(或胶原蛋白肠衣)或不灌天然肠衣(或胶原蛋白肠衣)、烘干或晾干、包装而成的非即食腌腊肉制品。

根据原辅料及加工工艺不同可分为:腌腊肉制品、腊肉制品、腌腊香肠、腌腊肉灌制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽肉、猪皮、鸡皮、鸭皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 糯米粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 香辛料、香辛料粉/颗粒、孜然粒/粉、黑胡椒粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB/T 48009、GB 2757 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.21 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.24 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.37 鱼肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.38 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.39 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 魔芋胶应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.43 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.44 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 大米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.49 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有本产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状，闻其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	0.5【腌腊肉制品、腊肉制品、腌腊香肠、 腌腊肉灌制品】	GB 5009.227
	1.5(腌腊禽制品)	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	0.1	GB 5009.15
*铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠 ^a (以亚硝酸钠残留量计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉中的一种)为主要原料,经解冻或不解冻、修整、清洗或不清洗、分切或不分切、绞碎或者不绞碎,添加生活饮用水、食用盐,添加或不添加大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、鱼肉、猪皮、鸡皮、鸭皮、食用淀粉、大米、糯米粉、豆粉、香辛料、香辛料粉/颗粒(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、孜然粒/粉、黑胡椒粒、复合调味料、辣椒、芝麻、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲红、红曲米、甜菜红、辣椒红、高粱红、卡拉胶、魔芋胶、明胶、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、亚硝酸钠、食用香精、食用香料中的一种或几种,经配料、腌制、灌天然肠衣(或胶原蛋白肠衣)或不灌天然肠衣(或胶原蛋白肠衣)、烘干或晾干、包装而成的非即食腌腊肉制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳豫茗汇食品有限公司

QB